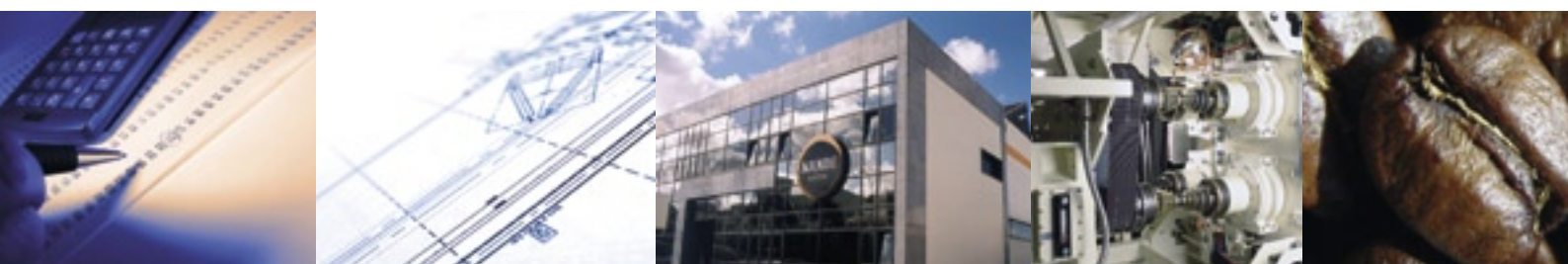


Технологическое оборудование для кофейной промышленности



 **NEUHAUS
NEOTEC**

КОФЕ – ЭТО НАША ЖИЗНЬ

От сырого кофе к обжаренному

I. Переработка сырого кофе

Кофе - это наша жизнь. Более 40 лет фирма «Нойхаус Неотек» работает для кофейной отрасли.

Во всем мире многие кофеобжарочные фабрики и фирмы по продаже кофе уже используют ориентированные на потребителя установки фирмы «Нойхаус Неотек» по переработке сырого кофе, от приёмки продукта, полностью автоматизированной или ручной, до транспортирования, хранения, смешивания, взвешивания и очистки.

Для полностью автоматизированной приёмки больших партий кофе из мешков или контейнеров «Нойхаус Неотек» – один из ведущих производителей оборудования. Нами спроектирован и реализован первый в мире кофейный сервисный терминал по приёмке и подготовке неупакованного кофе. Сегодня «Нойхаус Неотек» – ведущий поставщик в этой области.



II. Технология обжарки

Процесс обжарки еще не полностью раскрыл свои тайны. Во время обжарки возникает более 800 идентифицированных органических соединений, многие из которых леголетучи и высокочувствительны, и именно они, в конечном счёте, создают особый аромат обжаренного кофе. Для облагораживания сырого кофе фирма «Нойхаус Неотек» разработала собственную технологию обжарки, отвечающую сегодняшним пожеланиям заказчиков и будущим требованиям к качеству.

Ориентированные на пользователя машины и установки непрерывного и периодического действия различной производительности работают во многих странах мира.

Тенденции рынка, результаты исследования кофе, новые возможности электроники и требования охраны окружающей среды определяют цели для постоянного совершенствования процесса обжарки. В тесном сотрудничестве с нашими заказчиками и научно-исследовательскими институтами изучаются закономерности образования аромата и повышения качества.

Цель обжарки состоит в том, чтобы согласовать многообразие видов сырого



От концепции до управления ...



кофе с определённой технологией обжарки, позволяющей наиболее гибко выбирать параметры обжарки, добиваться оптимального качества продукта кофе-бобов или их смесей. От экономичности, потребления энергии и надёжности технологии зависит принятие решения в пользу нашего оборудования. Обжарочные машины фирмы «Нойхаус Неотек» стали образцом благодаря их несложной конструкции и небольшому количеству подвижных деталей.

Благодаря точности и многообразию способов обжарки, фирма «Нойхаус Неотек» является одной из ведущих в кофейной отрасли. Владение ключевыми технологиями позволяет нам предлагать решения в зависимости от специфических требований заказчика.



III. Помол

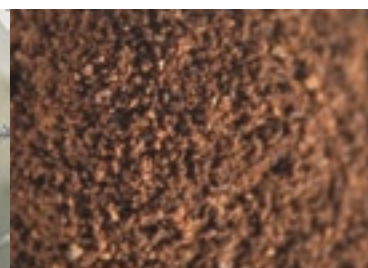
Помол – это технология, требующая наивысшей точности в технологических допусках при надёжной конструкции машины. Мельницы фирмы «Нойхаус Неотек» отвечают требованиям надёжности, точности и длительного выдерживания заданного гранулометрического состава.



Обеспечение качества требует щадящей обработки размалываемого обжаренного кофе без доступа кислорода с момента помола до упаковки. Фирма «Нойхаус Неотек» имеет здесь на выбор различные концепции.

Современные детали конструкции делают переработку с использованием мельниц ведущей технологией.

Для помола в распоряжении имеется лабораторный вальцовый станок, позволяющий рассчитать конструкцию крупного вальцового станка, чтобы гарантировать как оптимальное приготовление чашки кофе эспрессо, так и беспыльной крошки для производства кофейного экстракта. Планируется также опытная установка для предварительной обработки сырого кофе (пропарки).



... всё из одних рук

Ключ к успеху

Испытания в экспериментальном цехе

Наша экспериментальная установка, оборудованная обжарочными машинами лабораторного, опытного и полупромышленного назначения, позволяет исследовать самые различные условия обжарки в отношении динамики качества кофе.

Ступенчатую, профильную, предварительную обжарку и способ предварительной сушки можно моделировать по их проявлениям.

На этой установке наши заказчики имеют возможность ознакомиться с полным диапазоном всех условий обжарки, будь то температура, расход воздуха или влияние медленной и быстрой обжарки на образование аромата кофе.

В распоряжении имеется лабораторная мельница для проведения испытаний по измельчению. На выбор лабораторная мельница может использоваться и как производственная установка.



Программа поставок и услуг:

Системы приемки
Хранилища
Транспортеры
Машины по растариванию мешков
Рассевы
Очистители
Системы взвешивания
Смесители
Устройства удаления камней
Системы фильтрации
Камеры хранения и дегазации
Грануляторы
Оборудование для жарки
Установки по снижению выбросов в атмосферу
Мельницы
Системы управления
Дожимные компрессоры

Комплектное кофеобжарочное оборудование
Центры сырого кофе под ключ, сервис, обучение и консультирование

Ссылки:

К нашим международным партнерам относятся мелкие, средние и крупные производители марок кофе:
Albrecht
Cothas
Darboven
Drie Mollen
Dupuy
Fichaux
Folgers
Ind. Aliadas
Jacobs Cafe
KLG Hinsch & Consorten
Kraft Foods
Lavazza
La Pintada
Marvelo
Naatie
Nandi
Nestle
Segafredo Group
Spar
Tchibo
и многие другие ...

Специализированные

выставки

INTERPACK

TEA & COFFEE WORLD CUP

ANUGA FOOD TEC

IPACK IMA

IGRUMA



КОФЕ – ЭТО НАША ЖИЗНЬ



NEUHAUS NEOTEC

Maschinen- und Anlagenbau GmbH

Fockestr. 67
D-27777 Ganderkesee

Телефон +49 (0)4221-859-0
Факс +49 (0)4221-859-520

Dieselstr. 5-9
D-21465 Reinbek
Телефон +49 (0)40-72771-500
Факс +49 (0)40-72771-550

nnsales@neuhaus-neotec.de
www.neuhaus-neotec.de

Представители по всему миру по первому требованию



Официальный представитель в Украине
ООО «Инволд», Украина, Киев

Тел.: 044 383 42 12; 067 230 48 95
info_inworld@ukr.net

www.inworld.com.ua